Benutzerhandbuch
WÄRMEVITRINEN
COMFORT Line

IDEAL AKE

Bedienungs- und Wartungsanleitung

Bevor Sie die Wärmevitrine in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Bedienungs- und Wartungsanleitung sorgfältig durch und beachten Sie die darin angeführten Hinweise. Sie tragen damit selbst dazu bei, immer ein funktionstüchtiges Wärmegerät zu besitzen.

Bei Nichtbeachtung der angegebenen Hinweise kann der Garantieanspruch verfallen!

Inhalt

1.	**Einleitung**	**4**
1.1.	Willkommen	4
1.2.	Symbole und Kennzeichen	4
1.3.	Garantie und Haftung	4
1.4.	Allgemeine Sicherheitshinweise	5
1.5.	Gültigkeit	6
1.6.	Ausstattung	6
2.	**Verwendungszweck**	**7**
3.	**Bestimmungsgemäße Verwendung**	**7**
4.	**Nicht bestimmungsgemäße Verwendung**	**7**
5.	**Sicherheitsrichtlinien**	**7**
6.	**Grundlegende Sicherheitshinweise**	**8**
6.1.	Verpflichtung des Anwenders	8
6.2.	Verpflichtung des Personals	8
6.3.	Mögliche Risiken	8
7.	**Erste Schritte**	**8**
7.1.	Übernahme	8
7.2.	Aufstellen	8
7.3.	Anschluss der Wärmevitrine	9
8.	**Allgemeine Bedienungshinweise**	**10**
8.1.	Bedien- und Anzeigeelemente der Steuerung	10
8.2.	Bedienung der Steuerung	11
8.3.	Wasserbefüllung COMFORT mit Tanksystem	13
8.4.	Feuchteverteilung	15
8.5.	Weitere Gerätefunktionen	16
8.5.1.	Flügeltüren	16
8.5.2.	Schneidbrett und Klappspiegel	16
9.	**Reinigung und Pflege**	**18**
9.1.	Generelle Empfehlungen	18
9.2.	Reinigungsmittel	18
9.3.	Reinigung der Gläser	19
9.4.	Reinigung der Wanne	19
9.5.	Reinigung des Schneidbretts	20
9.6.	Ausbau des Klappspiegels	20
9.7.	Wartung des Dampfgenerators	21
9.8.	Wartung Filtertausch	21
10.	**Störungen und Ursachen**	**22**
11.	**Gefahren**	**23**
12.	**Wartungshinweise**	**24**
13.	**Schaltschema**	**24**
14.	**Programme und Einstellungsempfehlung**	**25**
14.1.	Empfehlungen für Betrieb „einseitig offen“ – nicht gültig bei COMFORT-70	25
14.2.	Empfehlungen für Betrieb „allseitig geschlossen“	25
14.3.	Übersicht vorprogrammierte Speicherplätze	26
15.	**Konformitätserklärung**	**27**

1. Einleitung

1.1. Willkommen

Mit dem Kauf Ihrer neuen Wärmevitrine haben Sie sich für ein Produkt entschieden, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienungskomfort verbindet. Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungs- und Wartungsanweisung aufmerksam zu lesen, damit Sie mit dem Produkt schnell vertraut werden.

Bei sachgerechter Behandlung werden Sie lange Freude an dem Gerät haben. Für anfallende Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten Sie diese Bedienungs- und Wartungsanleitung sorgfältig aufbewahren.

1.2. Symbole und Kennzeichen

Dieses Symbol deutet auf wichtige Hinweise für den korrekten Gebrauch des Gerätes hin.
Diesen Hinweisen keine Beachtung zu schenken, könnte zu Störungen am Gerät oder der Umgebung führen!

Dieses Symbol steht für eine mögliche oder unmittelbare Gefahr für Leben und Gesundheit einer Person und/oder gefährliche Situationen.
Das Ignorieren dieser Hinweise könnte zu Schäden an Ihrer Gesundheit und/oder Ihrem Besitz führen!

Dieses Symbol deutet auf Hinweise für den Betrieb oder besonders hilfreiche Informationen hin.
Sie bieten Unterstützung, um alle Funktionen an Ihrem Gerät optimal zu nutzen.

1.3. Garantie und Haftung

Im Grunde gelten unsere „Generellen Liefer- und Zahlungsbedingungen“. Diese sind dem Anwender spätestens seit der Unterzeichnung des Vertrages bekannt. Anspruch auf Garantie und Haftung für Personen- und Besitzschäden sind unmöglich, wenn diese auf einen oder mehrere der folgenden Gründe zurückzuführen sind:

- unsachgemäße Verwendung des Gerätes
- unvorschriftsmäßige Montage, Inbetriebnahme, Betrieb und Wartung des Gerätes
- Betrieb des Gerätes mit defekten Sicherheitsbauteilen oder Sicherheitsbauteilen, die nicht ordnungsgemäß installiert wurden und nicht arbeitsfähig sind
- Nichteinhalten der Hinweise der Bedienungsanleitung bezüglich des richtigen Transportes, der Installation und Inbetriebnahme, des Betriebes, der Wartung und Montage des Gerätes
- nicht autorisierte mechanische oder technische Änderungen am Gerät
- unzureichende Wartung der Nutz- und Verschleißteile
- nicht autorisierte Reparaturen
- Naturgewalt oder höhere Gewalt

1.4. Allgemeine Sicherheitshinweise

Technische Veränderungen an der Wärmevitrine dürfen nur durch Fachleute vorgenommen werden! Dies gilt im Besonderen für Arbeiten an Wärmetechnik, Elektroinstallation und Mechanik. **Jede Änderung muss durch den Hersteller autorisiert werden!**

- **Mit Warnhinweisen versehene Abdeckungen dürfen nur durch Fachleute geöffnet werden!**
- Die Wärmevitrine darf an keiner Stelle mit einem Wasserstrahl gereinigt werden!
- **Die beheizte Bodenfläche darf nicht mit Flüssigkeiten gefüllt werden!**
- Im Bereich der Wärmevitrine dürfen keine leicht brennbaren Gegenstände oder Flüssigkeiten gelagert werden.
- Schutzabdeckungen und Vorrichtungen dürfen nicht entfernt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht!
- Greifen Sie nicht in Steckdosen, da diese ständig unter Strom stehen können!
- Die Vitrinensteuerung darf nur von einem Fachmann geöffnet werden!
- Luftströmungen im Bereich der Präsentationsfläche durch unsachgemäß installierte Lüftungen oder Zugluft müssen vermieden werden, um eine einwandfreie Funktion der Wärmevitrine zu gewährleisten.
- Zugluft im Bereich der Vitrine ist zu vermeiden. Sie kann die Funktion der Wärmevitrine stark negativ beeinflussen, insbesondere wenn keine Abdeckungen der Präsentationsbehälter eingesetzt werden!
- Die Umgebungstemperatur soll 23 °C nicht dauerhaft unterschreiten, da sonst die vorgeschriebenen Kerntemperaturen nicht gehalten werden können. Dies gilt insbesondere, wenn keine Schutzscheiben genutzt werden oder diese nicht geschlossen sind.
- Die zur Präsentation gebrachten Produkte müssen mit einer Kerntemperatur von 75 °C bis 80 °C eingebracht werden.
- Scharfe Gegenstände dürfen nicht lose im Thekenbereich aufbewahrt werden, da sonst Verletzungsgefahr besteht!
- Alle Glasaufbauten müssen mit der notwendigen Sorgfalt behandelt werden, um Verletzungen durch Glasbruch zu vermeiden.
- Bauteile und Betriebsmittel dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden!

ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR!
Hohe Temperaturen können an den Leucht- und Heizmittel sowie an den in der Nähe befindlichen Teilen des Gerätes auftreten! Diese Teile dürfen nicht berührt werden!

ACHTUNG BRANDGEFAHR!
Im gesamten Gerät, einschließlich eines eventuell vorhandenen Unterbaus, dürfen keine leicht brennbaren Teile oder Materialien gelagert werden!

1.5. Gültigkeit

Diese Betriebs- und Wartungsanleitung gilt für die Modelle:

COMFORT

1.6. Ausstattung

Ihr Kundennutzen für Ihre Gäste

Multifunktionale Wärmevitrine mit geschlossener oder offener Kunden- bzw. Bedienseite, die bestens für alle warmzuhaltenden Speisen geeignet ist sowie für Speisen, die einen Schutz gegen Austrocknung durch Luftbefeuchtung (Klima) benötigen!
Hell erleuchtete Ausstellflächen zur optimalen Präsentation von Speisen.

- Heizplatte, Stützwärme und Befeuchtung sind in je 3 Stufen einstellbar
- 7 vorprogrammierte Speicherplätze sowie weitere, jederzeit frei programmierbare Speicherplätze für individuelle Wärmeprogramme
- Ausstellflächen **COMFORT:** vertieft angeordnete Heizplatte (120 mm) und für Reinigungszwecke aushängbarer Einhängerahmen für GN-Behälter bis 100 mm Tiefe (optional 150 mm) bzw. flache Ausstellplatten in verschiedenen Dekors zum Einhängen
- **Easy Change bei den Modellen COMFORT 45 und COMFORT 53:** wahlweise Bedien- oder Selbstbedienungsvitrine. Das Frontglas ist für Selbstbedienung einschiebbar und dient dann als Hauch- und Spuckschutz. Beim Modell **COMFORT 70** ist kein Selbstbedienungsbetrieb vorgesehen. Das Frontglas kann aber zu Reinigungszwecken eingeschoben werden.
- **Quick Clean:** Deckglas für Reinigungszwecke hochklappbar und Frontscheibe aushängbar
- Bedienseite: Flügeltür(en) verspiegelt – aushängbar
  Beim Modell **COMFORT 70** ist der Betrieb mit dauerhaft geöffneter Bedienseite nicht vorgesehen. Die Kerntemperaturen der Speisen können bei offenem Betrieb nicht gewährleistet werden.
- Schneidbrett aus Polyhygien
- Klappspiegel zum Hochklappen bei ausgehängten Flügeltüren
- Stützwärme durch mittelwellige Infrarot-Strahler, die einzeln über jedem GN-Feld positioniert sind
- LED-Beleuchtung
- Feuchte (Klima im Gerät) über Dampferzeuger im Unterbau, die Dampfzufuhr ist flächenmäßig regelbar.
- automatische Wassernachfüllung mittels Tanksystem bestehend aus Wassertank und Pumpe für eine flexible Geräteaufstellung oder optional für fixen Wasseranschluss inkl. Magnetventil
- Unterbau für Tanksystem und Dampferzeuger inkludiert

Am GN-Einhängerahmen sind jene Löcher zu sehen, durch die die Feuchte für das optimale Klima aufsteigt.

2. Verwendungszweck

Die Wärmevitrinen sind speziell für die Präsentation, Lagerung und den Verkauf von Speisen entwickelt worden. Sie sind für die Warmhaltung und Präsentation von Lebensmittelerzeugnissen bei Temperaturen von +65 °C bis +85 °C geeignet.

Diese Wärmevitrine ist nicht dafür geeignet um Lebensmittel zu erwärmen. Alle angebotenen Produkte sollten mit einer Kerntemperatur von 75 °C bis 80 °C eingebracht werden.

Füllen Sie nie zuviel und nie zu kalte Ware ein!
Wir empfehlen Ihnen, die Wärmevitrine vor Bestückung mit den Speisen zirka 30 Minuten lang im geschlossenen Zustand aufzuheizen.

3. Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Wärmevitrinen entsprechen dem aktuellen Stand der Technik und sind entsprechend den anerkannten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut und betriebssicher.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem Zustand, sowie bestimmungsgemäß, sicherheits- und gefahrenbewusst unter Beachtung der Betriebsanleitung benutzt werden! Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller/Lieferant nicht. Das Risiko trägt alleine der Anwender.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehören auch das Beachten dieses Benutzerhandbuches mit den hier beschriebenen Bedienungs- und Wartungsanleitungen.
Nach Reinigung muss das Gerät auf lockere Verbindungen, Scherstellen und etwaige Beschädigungen untersucht werden. Festgestellte Mängel sofort beheben. Das Gerät nicht für betriebsfremde Zwecke nutzen! Änderungen am Gerät sind nur durch den Hersteller zulässig!

4. Nicht bestimmungsgemäße Verwendung

Die Wärmevitrinen sind nicht geeignet, um Lebensmittel zu erwärmen oder zu kochen. Die Wärmegeräte dürfen nicht mit Lebensmitteln befüllt werden, die nicht die HACCP-Vorschriften zum Einbringen von warmen Speisen in Wärmevitrinen erfüllen.

5. Sicherheitsrichtlinien

Bei der Fertigung wurden alle Sicherheitsvorschriften, insbesondere die VDE- und internationalen CEE-Richtlinien beachtet. Das Gerät wurde im Werk einer umfangreichen Endkontrolle unterzogen.

6. Grundlegende Sicherheitshinweise

6.1. Verpflichtung des Anwenders

Der Anwender ist verpflichtet, nur Personen an dem Gerät arbeiten zu lassen, die:

- mit den grundlegenden Hinweisen für sicheres und unfallfreies Arbeiten vertraut sind und die geschult wurden, wie man das Gerät richtig bedient.
- das Kapitel über Sicherheit und Gefahren gelesen haben und es mit ihrer Unterschrift bestätigt haben.

Das sicherheitsbewusste Arbeiten des Personals sollte regelmäßig kontrolliert werden.

6.2. Verpflichtung des Personals

Jeder, der autorisiert ist mit dem Gerät zu arbeiten, ist verpflichtet:

- die grundlegende Regelung für sicheres und unfallfreies Arbeiten zu beachten,
- das Kapitel 1.4. Allgemeine Sicherheitshinweise und das Kapitel 11. Gefahren in dieser Bedienungs- und Wartungsanleitung sind zu lesen, und es ist zu bestätigen, dass diese verstanden wurden, bevor mit dem Gerät gearbeitet wird.

6.3. Mögliche Risiken

Die Wärmevitrinen sind gemäß allen Sicherheitsbestimmungen ausgelegt und gestaltet. Trotzdem ist es möglich, dass Gefahren für Körper und Leben des Verwenders und/oder Dritter entstehen. Das Gerät sollte nur verwendet werden:

- für den dafür vorgesehenen Zweck sowie
- in sicherer und makelloser Kondition.

Störungen, die die Sicherheit gefährden, sollten unverzüglich beseitigt werden.

7. Erste Schritte

7.1. Übernahme

Kontrollieren Sie das Gerät auf Transportschäden und notieren Sie festgestellte Transportschäden auf den Übernahmepapieren des Spediteurs, sowie auf Ihrem Formular und lassen Sie sich den Schaden bestätigen. Falls der Schaden erst nach dem Auspacken auftritt, sind Sie verpflichtet den Schaden unverzüglich schriftlich mitzuteilen. Eine vorherige telefonische Mitteilung an Ihren Lieferanten ist ratsam.

Bei nicht fristgerechter Meldung eines Transportschadens erlischt Ihr Anspruch auf Schadenersatz!

7.2. Aufstellen

Während der Aufstellung bzw. des Einbaus in die Theke darf das Gerät nicht umgedreht bzw. umgekippt werden. Die Gläser der Vitrine könnten dabei beschädigt werden.
Sorgen Sie für einen festen und sicheren Stand des Möbels und prüfen Sie, dass es sich in der Waage befindet. Vor der Inbetriebnahme die Schutzfolien von der Vitrine abziehen.

Im Unterbau genügend Abstand (mindestens 50 mm) zur Unterseite der Vitrine (Bodenwanne) einhalten!
Dieser Abstand ist wichtig, um ein Überhitzen der Wärmeplatte zu verhindern!

7.3. Anschluss der Wärmevitrine

Elektrischer Anschluss

Die Geräte für Nennspannung 230 V 50 Hz (einphasig) werden standardmäßig mit Netzstecker geliefert. Die Geräte mit 400 V 50 Hz (dreiphasig) werden ohne Netzstecker ausgeliefert und dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal angeschlossen werden.

Eine dauerhafte Stromverfügbarkeit von 16 A pro Phase muss gewährleistet sein.
Mängel der Spannungsversorgung sind vor dem Anschließen der Geräte zu beseitigen.
Der Gerätehersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßem Anschluss resultieren.

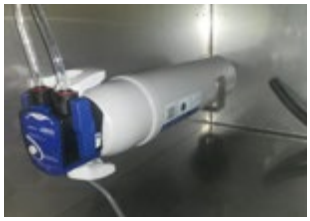
Der Anschluss an eine andere Spannung, Stromart oder Frequenz als am Typenschild angegeben ist nicht zulässig!

Wir weisen darauf hin, dass jede einzelne Wärmevitrine auf einem eigenen Stromkreis angeschlossen werden muss.

Absicherungen:
Geräte mit 230 V 50 Hz (einphasig): 1 x 16 A
Geräte mit 400 V 50 Hz (dreiphasig): 3 x 16 A
Bei Geräten mit 400 V ist ein dreipoliger Hauptschalter unbedingt bauseitig vorzusehen!
Nicht im Lieferumfang enthalten.

Wasseranschluss nur bei COMFORT mit Option Festwasseranschluss

Die Modelle COMFORT mit Option Festwasseranschluss benötigen einen fachmännischen Anschluss an die Wasserleitung, der bauseits zu erstellen ist.



Die Vitrine hat neben dem elektrischen Anschluss auch noch eine schwarze Kupplung inkl. Rückschlagventil für die Wasserversorgung zum Anschluss an die Wasserleitung.
Die Kupplung ist kundenseitig an einen 3/4“ Außengewinde-Wasseranschluss zu schrauben .
Dieser muss für Wartungszwecke absperrbar sein z.B. mittels Kugelhahn, was bauseits vorzusehen ist.
Wichtig: Die Wasserzuleitung muss zwischen 3 bar und 6 bar Wasserdruck haben!

Im Unterbau der Vitrine befindet sich das Entkalkungssystem zur Wasseraufbereitung (Filterkartusche von Brita).

Filter-Erstbefüllung:
Stellen Sie einen Wasserauffangbehälter unter den Schlauch (C) am Filterkopf und drücken Sie die Spülventiltaste (D) so lange bis aus dem Schlauch (C) Wasser ohne Luftblasen austritt.

Siehe auch beiliegende Originalunterlagen von „Brita“.

Informationen zum regelmäßigen Filterkartuschentausch finden Sie im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

8. Allgemeine Bedienungshinweise

8.1. Bedien- und Anzeigeelemente der Steuerung

Die COMFORT Wärmevitrinen sind mit einer modernen, leistungsstarken und sehr leicht zu bedienenden Steuerung ausgestattet.

Das Display zeigt Ihnen alle Einstellungen und den Gerätezustand an. Sollte das Display nichts anzeigen, kann es sein, dass die Stromversorgung nicht intakt ist.

Taste für das EIN- und AUS-Schalten der Wärmevitrine

Taste für das Auswählen der hinterlegten Programme P1 bis P7 (Programmanzeige) und zum Speichern neuer Einstellung

Taste für das EIN- und AUS-Schalten der **LED-Beleuchtung** in der Wärmevitrine

Taste für das EIN- und AUS-Schalten der **Feuchte** (Klima in der Wärmevitrine). Es können hier drei Leistungsstufen eingestellt werden.

Taste für das EIN- und AUS-Schalten der **Primärwärme** für die trockene Wärme in der Wärmevitrine. Es können hier drei Leistungsstufen eingestellt werden.

Taste für das EIN- und AUS-Schalten der **Stützwärme** für die stabile Wärme in der Wärmevitrine. Es können hier drei Leistungsstufen eingestellt werden.

8.2. Bedienung der Steuerung

Die Wärmevitrine bietet Ihnen als Anwender den höchst möglichen Komfort und eine einfache Bedienung der Steuerung.

Wenn eine Wärmevitrine der COMFORT Line an das Stromnetz angeschlossen wurde, erscheint im Display immer “OFF”. Damit können Sie auch sicher sein, dass das Gerät an der Spannungsversorgung angeschlossen ist.

Zum Einschalten des Gerätes drücken Sie die rechte Taste.

Wenn im Display „OFF“ nicht angezeigt wird, kann das Gerät auch nicht durch das Drücken der Taste eingeschaltet werden.

Nach dem Einschalten zeigt die Steuerung am Display immer die Leistungsstufe NEUTRAL für alle Wärmequellen an. Das Gerät heizt nicht auf. Das Licht kann zu- und abgeschalten werden.

Durch Drücken der Tasten können Stützwärme, Primärwärme und Feuchte in je 3 Stufen getrennt voneinander aktiviert werden. Am Display werden die Heizstufen visuell angezeigt.

Durch Drücken der Taste kann die LED-Beleuchtung in der Wärmevitrine ein- oder ausgeschalten werden. Eine Anzeige am Display erfolgt nicht, da die Beleuchtung im Gerät deutlich wahrgenommen werden kann.
Damit kann das Gerät auch **NEUTRAL (unbeheizt)** betrieben werden.

Wärmeeinstellungen

Durch Drücken der Taste „P“ können die voreingestellten Programmspeicherplätze ausgewählt werden. Der aktuelle Programmspeicherplatz wird durch die rote LED-Beleuchtung rechts oben am Bedienteil angezeigt. In Kapitel 14 finden Sie eine Auflistung von empfohlenen Einstellwerten für verschiedene Speisenarten.

Durch das Betätigen der Taste kann die **Stützwärme** (Wärme von oben) in drei Leistungsstufen eingestellt werden. Stufe 1 ist in diesem Fall die schwächste Leistung und Stufe 3 die stärkste Leistung. Dies wird im Display durch eine von oben nach unten zunehmende rote Balkensymbolik angezeigt.

Durch das Betätigen der Taste kann die **Primärwärme** (Wärme von unten) in drei Leistungsstufen eingestellt werden. Stufe 1 ist in diesem Fall die schwächste Leistung und Stufe 3 die stärkste Leistung. Dies wird am Display durch eine von unten nach oben zunehmende rote Balkensymbolik angezeigt.

Durch das Betätigen der Taste kann die **Feuchte** (Klima im Gerät) in drei Leistungsstufen eingestellt werden. Stufe 1 ist in diesem Fall die schwächste Leistung und Stufe 3 die stärkste Leistung. Dies wird im Display durch eine von unten nach oben zunehmende rote Tropfensymbolik angezeigt. Die Feuchte dient nicht zur Warmhaltung der Speisen, sondern nur zur Sättigung der heißen, trockenen Luft, die durch die Primär- und Stützwärme erzeugt wird.

8.3. Wasserbefüllung COMFORT mit Tanksystem

Beim täglichen **ersten Starten** der Wärmevitrine sollte der gereinigte Wassertank (im Bild rechts) mit Trinkwasser befüllt werden. Eine Pumpe versorgt nach dem Aktivieren der Befeuchtung den Dampfgenerators (im Bild links) automatisch mit Wasser.
Bevor das Wasser in den Dampfgenerator gelangt, wird es mittels eines Filters (Bildmitte) entkalkt.

Die Wärmevitrinen der COMFORT Line verfügen über ein **Water-Proof-System**, das bei Unterschreiten der benötigten Wassermenge in der Wasserschale ein akustisches sowie optisches Warnsignal auslöst.
Das akustische Warnsignal bleibt fünf Sekunden lang zu hören und schaltet dann ab, während das optische Warnsignal **„H2O“ (der Füllstand im Glas auf dem Display bewegt sich auf und ab)** bis zur benötigten Auffüllung mit Wasser über den mitgelieferten Messbehälter (Zubehör im Lieferumfang enthalten) im Display sichtbar bleibt.

Alarm „H2O“ zurücksetzen

Nach dem Auffüllen des Wassertanks sind die Tasten und gleichzeitig für 7 Sekunden zu drücken, um den Alarm zu quittieren (siehe dazu Kapitel 8.3.).

Es darf nur Trinkwasser verwendet werden!
Der Behälter sollte täglich entleert und gereinigt werden!

Mögliche Fehler und Meldungen

FEHLER/SYMBOL	BESCHREIBUNG	ABHILFE
	Das Display zeigt nichts an.	■ Überprüfen Sie die Stromversorgung. ■ Konnte der Fehler nicht mit „Abhilfe 1“ behoben werden, ist ein Servicetechniker zu kontaktieren.
Es wird kein Dampf erzeugt.	Es steigt kein Dampf über das Dampfleitsystem ins Innere der Vitrine auf.	■ Beim ersten Start des Tages dauert die Dampferzeugung etwas länger. ■ Stellen Sie sicher, dass die Funktion „FEUCHTE“ aktiv ist (siehe Punkt 8.2. Bedienung der Steuerung/Wärmeeinstellungen). **VORSICHT VERBRENNUNGSGEFAHR!** ■ Nur einmal: Das Gerät mit der Taste ⏻ AUS- und EIN-schalten. ■ Konnte der Fehler durch die vorigen Schritte nicht behoben werden, ist ein Servicetechniker zu kontaktieren.
Die Speisen kühlen aus.	Die Speisen kühlen aus.	■ Stellen Sie sicher, dass die Funktionen „Primärwärme“ bzw. „Stützwärme“ aktiv sind (siehe Punkt 8.2 Bedienung der Steuerung/Wärmeeinstellungen). ■ Kontrollieren Sie, ob die Heizplatte der Primärwärme bzw. die Stützwärme funktionieren. ■ Prüfen Sie, ob die Speisen mit einer Kerntemperatur von 75 bis 80 °C eingebracht wurden. **VORSICHT VERBRENNUNGSGEFAHR!** ■ Konnte der Fehler durch die vorigen Abhilfen nicht behoben werden, ist ein Servicetechniker zu kontaktieren.
Hinweis am Display: (Füllstand im Glas blinkt und steigt)	Der Wassertank ist leer.	■ Wasser im Wassertank auffüllen. ■ **Alarm Reset durchführen:** Nach dem Auffüllen des Wassertanks müssen die Tasten ▭ und ☹ gleichzeitig für 7 Sekunden gedrückt werden, um den Hinweis zu quittieren und die Feuchtezufuhr wieder zu starten. ■ Sollte dies keine Abhilfe schaffen, dann ist die Funktion des Schwimmerschalters von einem Servicetechniker zu überprüfen.
Fehlermeldung am Display: **F90**	Kommunikationsfehler zwischen Display und Steuerung.	■ Nur einmal: Das Gerät mit der Taste ⏻ EIN- und AUS-schalten. ■ Konnte der Fehler nicht mit „Abhilfe 1“ behoben werden, ist ein Servicetechniker zu kontaktieren.

FEHLER/SYMBOL	BESCHREIBUNG	ABHILFE
Fehlermeldung am Display: **F1H**	Fehler am Fühler der Stützwärme bzw. Fühler defekt.	■ Kontaktieren Sie einen Servicetechniker.
Fehlermeldung am Display: **F2H**	Fehler am Fühler der primären Heizplatte bzw. Fühler defekt.	■ Kontaktieren Sie einen Servicetechniker.

8.4. Feuchteverteilung

Mit den Schiebern an der Bedienseite kann die Feuchteverteilung über den präsentierten Speisen angepasst werden.

Empfehlung:

- Kundenseite offen / Bedienseite geschlossen: Schieber offen
- Kundenseite geschlossen / Bedienseite offen: Schieber geschlossen

8.5. Weitere Gerätefunktionen

8.5.1. Flügeltüren

Die Innenseite der Flügeltüren ist verspiegelt, um auch bei wenigen präsentierten Speisen eine attrakitve Warenpräsentation durch optische Vervielfachung zu erhalten.

Die Flügeltüren sind innen verspiegelt. Sie können ausgehängt werden, um in Stoßzeiten mehr Platz zum Befüllen und zur Warenentnahme zu haben. Das Aushängen wird nur bei geschlossener Glasscheibe auf Kundenseite empfohlen, da sonst Temperatur und Feuchte im Inneren der Wärmevitrine nicht gehalten werden können.

Bei der COMFORT Line befinden sich im Unterbau seitlich zwei Einschübe für die ausgehängten Flügeltüren. Hier können die Türen bei Betrieb mit offener Bedienseite verstaut werden.

8.5.2. Schneidbrett und Klappspiegel

Die Wärmevitrinen der COMFORT Line sind mit einem Schneidbrett auf der Bedienerseite ausgestattet unter dem sich ein hochklappbarer Spiegel befindet.

Bei ausgehängten Flügeltüren kann der Spiegel für eine optische Vervielfachung der präsentierten Waren hochgeklappt werden.

Bei geschlossenen Flügeltüren befindet sich der Spiegel unter der CNS-Wanne des Schneidbretts.

Hoch- und Einklappen des Spiegels

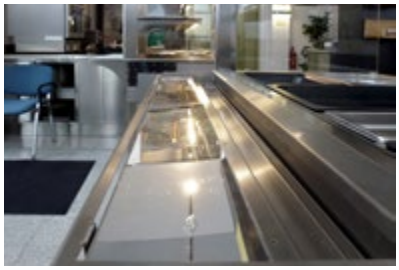
Die Schneidbretter der COMFORT Line bestehen aus einer abnehmbaren CNS-Tasse mit einer oder mehreren Polyhygien-Einlagen. Die Polyhygien-Einlagen können zum Reinigen aus der CNS-Tasse genommen werden.

Wenn die Flügeltüren ausgehängt sind, kann auch das Schneidbrett aus der Führung gehoben und entfernt werden.

Schneidbrettauflage eingehängt, Spiegel darunter

Schneidbrettauflage aus der Verankerung herausheben

Schneidbrettauflage entfernen



Unter der Schneidbrettauflage befindet sich der Klappspiegel.

Einhängevorrichtung

Spiegel hochklappen und mittig anfassen ...

... damit der Klappspiegel in die Einhängevorrichtung einrastet.

Der Spiegel ist hochgeklappt. Nun kann die Schneidbrettauflage eingeschoben werden bis sie einrastet. Danach das Schneidbrett wieder einsetzen. Es ist darauf zu achten, dass der Winkel nach vorne in das Gerät zeigt.

Um den Spiegel wieder einzuklappen, fassen Sie ihn links und rechts und ziehen Sie ihn hoch. Dann leicht zu sich hinziehen und nach unten klappen.

9. Reinigung und Pflege

ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR!
Alle Teile der Wärmevitrine können heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr! Besonders im Bereich der Wärmestrahler und der Heizplatten können hohe Temperaturen am Gehäuse und an den Leuchtmitteln auftreten. **Diese Teile dürfen nicht berührt werden!**

ACHTUNG!
Bevor Sie das Gerät reinigen, ist die Stromzufuhr zu unterbrechen!
Dazu die Wärmevitrine ausstecken oder 2-polig vom Netz trennen.

Nachfolgend möchten wir Ihnen einige Ratschläge bezüglich Wartung, Pflege, Problembehandlung und Service Ihrer Wärmevitrine geben. Das Gerät ist täglich entsprechend den Hygieneverordnungen innen und außen zu reinigen, nur so kann eine optimale Warenpräsentation garantiert werden.

Da die Wärmevitrine während der Reinigung ausgeschaltet sein muss, ist es am sinnvollsten die Reinigung am Ende des Arbeitstages durchzuführen. Warten Sie bis das Gerät ausgekühlt ist.
Die Wärmevitrine kann über Nacht bzw. außerhalb der Öffnungszeit ausgeschaltet bleiben.

9.1. Generelle Empfehlungen

- Das Gerät muss täglich gereinigt werden.
- Tragen Sie säurebeständige Handschuhe, um Hautreizungen zu vermeiden.
- Nach dem Reinigen mit Spezialreinigern müssen alle Teile mit klarem Wasser abgespült und anschließend getrocknet werden, damit keine Rückstände bleiben.

Es ist absolut notwendig auf einige grundlegende Dinge zu achten, damit dieses Edelstahlprodukt lange und einwandfrei arbeitet:

- Halten Sie die Edelstahloberfläche stets sauber.
- Achten Sie darauf, dass immer genug Frischluft auf die Oberfläche kommt.
- Berühren Sie die Oberfläche niemals mit rostigem Material.

9.2. Reinigungsmittel

Verwenden Sie folgende Reinigungsmittel!

- **Lauwarmes Seifenwasser:** Verwenden Sie für alle Flächen, die direkt mit der Ware in Berührung kommen, nur lauwarmes Seifenwasser.
- **Glasreiniger:** Entfernt Fett von Glasoberflächen.
- **Edelstahlreiniger:** Die äußeren Edelstahloberflächen der Vitrine sollten mit handelsüblichen Edelstahlpflegemitteln behandelt werden.
- **Lampen:** Nur mit einem weichen Tuch oder Lappen reinigen.

Vermeiden Sie folgende Reinigungsmittel!

- Verwenden Sie keine scharf riechenden, ätzenden, lösungsmittelhaltigen, bleichenden oder chlorhaltigen Reinigungsmittel
- Verwenden Sie niemals Hochdruck-, Wasserdruck- oder Dampfdruckreiniger.
- Verwenden Sie keine entflammbaren, chemischen Reiniger.
- Benutzen Sie **niemals** Scheuermittel (Scotch, Reinigungsvlies) oder Stahlwolle.

9.3. Reinigung der Gläser

Das Deckglas kann zur leichten Reinigung hochgeklappt werden, die Frontscheibe kann hochgeklappt bzw. ausgehängt werden.

ACHTUNG!
Halten Sie die Gläser während des Reinigens fest und lassen Sie das Frontglas nicht fallen!

9.4. Reinigung der Wanne

Zur Reinigung der inneren Wanne ist es notwendig, die darüberliegenden Einzelteile von der Bedienseite aus zu entfernen.

Entnehmen Sie zuerst die Trennstege durch leichtes Anheben.
Nehmen Sie dann den GN-Einhängerahmen heraus.

Jetzt können Sie die primäre Heizplatte am Griff hochziehen.

VORSICHT VERBRENNUNGSGEFAHR!

Danach können Sie ungehindert die Schieberegler entfernen und die Dampfleitbleche durch einfaches Aushängen herausnehmen.

Die Innenwanne der Wärmevitrine kann nun mit den geeigneten Reinigungsmitteln bequem gereinigt werden, da die Platte durch die Gasdruckdämpfer geöffnet bleibt.

Vor dem Schließen der primären Heizplatte ist das Dampfleitblech wieder einzusetzen.

Es ist darauf zu achten, dass die Heizplatte mit dem mittig angeordneten Griff kontrolliert nach unten geführt wird, bis die Grundposition erreicht ist.
Lassen Sie sie auf keinen Fall unkontrolliert nach unten fallen!

Neben den täglichen Reinigungsarbeiten ist in regelmäßigen Abständen das Service und die Wartung der Wärmevitrine erforderlich.
(siehe Kapitel 12. Wartungshinweise)

ACHTUNG!
Wenn alle Reinigungsarbeiten beendet sind, muss die Wärmevitrine wieder in den Originalzustand gebracht werden, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten!

9.5. Reinigung des Schneidbretts

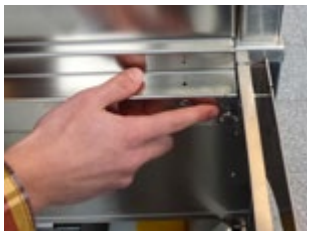
Die Polyhygieneinsätze können zum Reinigen herausgenommen werden.

Bei der COMFORT Line kann auch die Schneidbrettauflage zum Reinigen ausgehängt werden.

9.6. Ausbau des Klappspiegels

Der Klappspiegel kann falls nötig zum Reinigen ausgebaut werden:

Klappen Sie den Spiegel hoch (siehe Kapitel „8.5.2. Schneidbrett und Klappspiegel"), aber setzen Sie das Schneidbrett mit der Schneidbrettauflage nicht ein.



Auf der rechten Seite befindet sich eine Flügelschraube.

Drehen Sie die Flügelschraube heraus und entfernen Sie den freiwerdenden Winkel.

Sobald der Winkel entfernt ist, kann der Spiegel auf der rechten Seite ausgehängt werden.

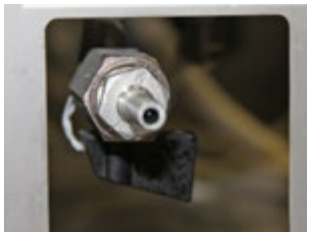
Der Spiegel wird auf der linken Seite vom Führungsbolzen gezogen.
Der Spiegel ist somit ausgebaut und kann gereinigt werden.

Nach dem Reinigen und Einhängen ist darauf zu achten, dass der Spiegel wieder mit dem Haltewinkel und der Flügelmutter gesichert wird!

Der Wiedereinbau des Spiegels erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

9.7. Wartung des Dampfgenerators

Bei einem längeren Stillstand der Wärmevitrine von mehreren Tagen ist das Wasser mittels Ablasshahn auf der Frontseite des Generators (unten) abzulassen. Vergessen Sie nicht, eine Wasserschale unterzustellen.

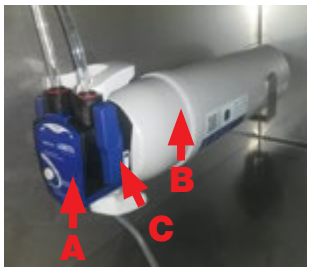


Vor der nächsten Inbetriebnahme ist sicherzustellen, dass der Ablasshahn wieder geschlossen ist (schwarzer Hebel in Querstellung).

Zur Wartung des Dampfgenerators gehört auch der regelmäßige Austausch der Filterkartusche.

9.8. Wartung Filtertausch

Die Filterkartusche des Wasserfilters muss nach 5 Monaten im Normalbetrieb (täglich 8 Stunden) getauscht werden, um eine einwandfreie Funktion des Gerätes zu garantieren. Ersatzfilter sind bei ihrem AKE Gerätehändler erhältlich.



(A) Filterkopf
(B) Filterkartusche
(C) Verriegelungsgriff
(D) Schlauch
(E) Spülventiltaste

Bei Geräteauslieferung ist das nächste Filterwechseldatum bereits auf der Filterkartusche eingetragen.

- Zum Tausch der Filterkartusche muss die externe Wasserversorgung zur Vitrine unterbrochen werden (z.B. Absperrventil, Kugelhahn). Stellen Sie einen Wasserauffangbehälter unter den Schlauch (D) am Filterkopf (A).
- Verriegelungsgriff (C) durch Drehen öffnen. Spülventil (E) betätigen und Filter drucklos machen. Filterkartusche (B) aus Filterkopf entnehmen.
- Die Filterkartusche lässt sich zur Entnahme um 90° in der Wandhalterung schwenken. Schutzkappe der neuen Filterkartusche abziehen.
- Nächstes Austauschdatum im Datumsfeld seitlich auf Filterkartusche vermerken (Filterbetriebszeit = 5 Monate)
- Neue Filterkartusche senkrecht in den Filterkopf einsetzen, Verriegelungsgriff bis zum Einrasten drehen. Verbindung zur externen Wasserversorgung wieder herstellen. Spülventil betätigen und Filtersystem bis zum blasenfreien Ablauf des Wassers spülen.

Siehe auch beiliegende Originalunterlagen von „Brita“.

10. Störungen und Ursachen

Wenn Ihre Wärmevitrine nicht zufriedenstellend arbeitet, möchten wir Ihnen als erste Hilfe folgende Checkliste geben. Erst nachdem Sie die nachfolgenden Punkte gecheckt haben, sollten Sie einen Servicetechniker bzw. Ihren Lieferanten kontaktieren.

Checkliste für Ihre Wärmevitrine

STÖRUNG	URSACHE	MASSNAHME
Wärmestrahler und/ oder Wärmewanne wird nicht warm.	Gerät nicht eingeschaltet.	Gerät einschalten.
Wärmequellen lassen sich nicht regeln.	Regler oder Sicherung defekt.	Kundendienst oder Elektrofachmann rufen.
Licht lässt sich nicht einschalten.	Leuchtmittel oder Leitungsanschluss defekt.	Kundendienst oder Elektrofachmann rufen.
Speisen sind zu heiß.	Temperaturregler ist zu hoch eingestellt.	Regler für Wärmequellen niedriger einstellen.
Störung in der Energieversorgung.		Gerät sofort abschalten. Wartungsarbeiten durch Elektrofachkraft.

- Ist die richtige Strom-/Voltstärke gegeben (beachten Sie die Typenschild für Details)?
- Arbeitet die elektrische Sicherung korrekt?
- Arbeiten alle Heizelemente der Vitrine korrekt?
  Überprüfen Sie den lokalen Stromanschluss und die Kontrolllampe!
- Sind möglicherweise kalte oder gefrorene Speisen in der Vitrine?
- Funktionieren alle Lampen einwandfrei?
  Prüfen Sie die Lampen und Verbindungen!

Sind die angeführten Möglichkeiten nicht Ursache der aufgetretenen Störung, wenden Sie sich an einen Servicetechniker bzw. Ihren Lieferanten.

Statusanzeigen und Fehlermeldungen am Display

Sie finden die Fehlermeldungen in der Programmieranleitung.

Für Warenverluste ist nicht der Hersteller haftbar, auch dann nicht, wenn das Gerät noch unter Garantie steht. Daher empfiehlt es sich, die Temperatur Ihres Gerätes periodisch zu überprüfen.

11. Gefahren

Elektrische Energie

Bei Störungen in der elektrischen Energieversorgung Gerät sofort abschalten!
Arbeiten an elektrischen Anlagen oder Betriebsmitteln dürfen nur von einer Elektrofachkraft oder von unterwiesenen Personen unter Leitung und Aufsicht einer Elektrofachkraft, den elektrotechnischen Regeln entsprechend, durchgeführt werden.

ACHTUNG STROMSCHLAG!
Kein Fließ- oder Strahlwasser in den Bereich von Elektroanschluss oder Geräteblende bringen.

Geräte und Anlagenteile, an denen Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten durchgeführt werden, müssen spannungsfrei geschaltet werden. Die freigeschalteten Teile zuerst auf Spannungsfreiheit prüfen, dann erden und kurzschließen. Benachbarte, unter Spannung stehende Teile isolieren!

ACHTUNG VERLETZUNGSGEFAHR!
Bei Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät erst spannungsfrei geschalten werden.

Verletzungsgefahren

Während des Betriebes erwärmt sich nicht nur der Innenraum, sondern die gesamte Vitrine. Achten Sie daher bei Berührung darauf, dass auch die Glasflächen und die Metallteile erwärmt sind.

ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR!
Hohe Temperaturen können an den Leucht- und Heizmittel sowie an den in der Nähe befindlichen Teilen des Gerätes auftreten! **Diese Teile dürfen nicht berührt werden!**

ACHTUNG BRANDGEFAHR!
Im gesamten Gerät, einschließlich eines eventuell vorhandenen Unterbaus, dürfen keine leicht brennbaren Teile oder Materialien gelagert werden!

ACHTUNG VERLETZUNGSGEFAHR DURCH GLASBRUCH!
Scheiben immer mit beiden Händen in die jeweilige Endposition bringen.

12. Wartungshinweise

Um eine einwandfreie Funktion der Wärmevitrine und eine optimale Warenpräsentation zu garantieren, muss die gesamte Technik regelmäßig geprüft und gewartet werden.

Service und Wartung, Problembehandlung

- Vorgeschriebene Anpassung, Service und Kontrollarbeit müssen rechtzeitig vom Manager oder, wenn notwendig, von einem autorisierten Servicetechniker vollendet werden.
- Das Bedienungspersonal muss vor Beginn der Wartungs- oder Servicearbeiten informiert werden.
- Das Gerät muss vom Hauptschalter getrennt werden, bis die Wartung, Kontrolle und Reparatur abgeschlossen sind. Der Hauptschalter muss bewacht werden, um unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- Prüfen Sie alle Schrauben, ob sie festgezogen sind.
- Nach Abschluss der Wartung überprüfen Sie alle Sicherheitsbauteile auf einwandfreie Funktion.

Folgende Arbeiten sind durchzuführen:

- Grundreinigung der gesamten Vitrine
- Schmutzentfernung auf dem Ceranfeld (primäre Heizplatte und unterhalb der Wasserschale) mittels Ceranfeldkratzer
- Schmutzentfernung auf der primären Heizplatte aus CNS mittels ätzalkali-freiem Grillreiniger
- Funktionsprüfung der Infrarot-Wärmestrahler
- Funktionsprüfung der LED-Beleuchtung
- Prüfung der Vitrinen-Innentemperatur
- mechanische Prüfung (Türen, Glas)
- Sicherheitsprüfung der Anlage
- Entkalkung der Wasserschale bzw. Reinigung des Wassertanks

13. Schaltschema

Das Schaltschema finden Sie in der Programmieranleitung.

14. Programme und Einstellungsempfehlung

Nachfolgend finden Sie Tabellen mit Empfehlungen für das Warmhalten verschiedener Speisen.
Die Werte dienen als Richtwerte und können noch verändert werden.

14.1. Empfehlungen für Betrieb „einseitig offen“ – nicht gültig bei COMFORT-70

VORSCHLAG FÜR ANWENDUNGEN: 1) SB-Scheibe offen und Flügeltüren geschlossen 2) SB-Scheibe geschlossen und Flügeltüren offen	Stützwärme (Oben)	Primärwärme (unten)	Dampf	Vorprogrammierter Speicherplatz
Fleisch-Geflügel-Fisch in Soße, gedämpfte Produkte in etwas Flüssigkeit (Fisch, Geflügel, Fleisch), gefülltes Gemüse mit Fleisch/Gemüse, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen	3	2	3	P1
Schnitzel, Kotelette, Fleisch und Geflügel ganze Bratenstücke zum Herunterschneiden, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen	3	3	3	P2
Schnitzel, Frikadellen, Fleischkäse, Haxe, Hühnchenkeulen, Pizza, Würstchen, Bockwürste in Wasser, Burger, Fleischspieße (Fingerfood), Fingerfood-Artikel allgemein	3	2	2	P3
Pommes, Wedges, Nuggets, Frühlingsrollen, Fisch im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein	3	2	1	P4
Gefüllte warme Brottaschen, gefüllte Hörnchen, Quiche, Wurst im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein	2	1	1	P5
Brötchen, Croissant, Brot, Kuchen, Gebäck	1	0	1	–

14.2. Empfehlungen für Betrieb „allseitig geschlossen“

VORSCHLAG FÜR ANWENDUNGEN: SB-Scheibe geschlossen und Flügeltüren geschlossen	Stützwärme (Oben)	Primärwärme (unten)	Dampf	Vorprogrammierter Speicherplatz
Fleisch-Geflügel-Fisch in Soße, gedämpfte Produkte in etwas Flüssigkeit (Fisch, Geflügel, Fleisch), gefülltes Gemüse mit Fleisch/Gemüse, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen	2	1	1	P5
Schnitzel, Kotelette, Fleisch und Geflügel ganze Bratenstücke zum Herunterschneiden, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen	2	1	1	P5
Schnitzel, Frikadellen, Fleischkäse, Haxe, Hühnchenkeulen, Pizza, Würstchen, Bockwürste in Wasser, Burger, Fleischspieße (Fingerfood), Fingerfood-Artikel allgemein	2	1	1	P5
Pommes, Wedges, Nuggets, Frühlingsrollen, Fisch im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein	2	1	0	–
Gefüllte warme Brottaschen, gefüllte Hörnchen, Quiche, Wurst im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein	1	1	1	P6
Brötchen, Croissant, Brot, Kuchen, Gebäck	1	0	0	P7

14.3. Übersicht vorprogrammierte Speicherplätze

Programmplatz	Stützwärme (oben)	Primärwärme (unten)	Dampf	**Empfehlungen für Betrieb „einseitig offen“:** 1) SB-Scheibe offen und Flügeltüren geschlossen 2) SB-Scheibe geschlossen und Flügeltüren offen	**Empfehlungen Betrieb „allseitig geschlossen“:** SB-Scheibe geschlossen und Flügeltüren geschlossen
P1	3	2	3	Fleisch-Geflügel-Fisch in Soße, gedämpfte Produkte in etwas Flüssigkeit (Fisch, Geflügel, Fleisch), gefülltes Gemüse mit Fleisch/ Gemüse, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen	–
P2	3	3	3	Schnitzel, Kotelette, Fleisch und Geflügel ganze Bratenstücke zum Herunterschneiden, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen	–
P3	3	2	2	Schnitzel, Frikadellen, Fleischkäse, Haxe, Hühnchenkeulen, Pizza, Würstchen, Bockwürste in Wasser, Burger, Fleischspieße (Fingerfood), Fingerfood-Artikel allgemein	–
P4	3	2	1	Pommes, Wedges, Nuggets, Frühlingsrollen, Fisch im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein	–
P5	2	1	1	Gefüllte warme Brottaschen, gefüllte Hörnchen, Quiche, Wurst im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein	Fleisch-Geflügel-Fisch in Soße, gedämpfte Produkte in etwas Flüssigkeit (Fisch, Geflügel, Fleisch), gefülltes Gemüse mit Fleisch/ Gemüse, Reis, Nudeln, Kartoffeln, Gemüse mit/ohne Soße, Aufläufe, Eintopf, Suppen
P6	1	1	1	–	Gefüllte warme Brottaschen, gefüllte Hörnchen, Quiche, Wurst im Teigmantel, Fingerfood-Artikel allgemein
P7	1	0	0	–	Brötchen, Croissant, Brot, Kuchen, Gebäck

15. Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung
entsprechend der EG-Richtlinie 2006/95/EG und 2004/108/EG

Die Firma **Ausseer Kälte- und Edelstahltechnik GmbH**
8984 Kainisch, Pichl 66, Österreich

erklärt in alleiniger Verantwortung, dass das Prodtukt Wärmevitrinen

der Typen **COMFORT**

auf das sich diese Erklärung bezieht, den einschlägigen grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinie 2006/95/EG (Niederspannungsrichtlinie) sowie den Anforderungen der EG-Richtlinie 2004/108/EG (elektromagnetische Verträglichkeit) entspricht.

Zur sachgerechten Umsetzung der in den EG-Richtlinien genannten Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen wurden folgende Normen und/oder technische Spezifikationen herangezogen:

EN 50081-1	EN60598-2-1	EN61000-4-4
EN55014-1	EN60730-1	EN61000-4-6
EN55014-1:A1	EN60730-2-1	EN61000-4-11
EN55014-2	EN60730-2-9	EN61000-6-1
EN55015	EN60947	EN61000-6-3
EN55022	EN60950-1	EN61058-1
EN60204-1	EN61000-3-2	EN61058-1-A1
EN60335-1	EN61000-3-3	EN61347-1
EN60335-2	EN61000-3-11	EN61347-2-3
EN60529	EN61000-4-2	EN61547
EN60598-1	EN61000-4-3	EN61558
	EN61000-4-5	

Andreas Pilz
Geschäftsführer

www.ideal-ake.at

AKE_BH-WV_05/2015